



รายละเอียดของรายวิชา (Course Specification)

รหัสวิชา HEC ๑๒๐๙ รายวิชา อาหารไทยชาววังสวนสุนันทา (Suan Sunandha Palace Cuisine)
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
ภาคการศึกษาที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๖

หมวดที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

๑. รหัสและชื่อรายวิชา

รหัสวิชา

ชื่อรายวิชาภาษาไทย

ชื่อรายวิชาภาษาอังกฤษ

อาหารไทยชาววังสวนสุนันทา

Suan Sunandha Palace Cuisine

๒. จำนวนหน่วยกิต

๓ หน่วยกิต ๓ (๒-๒-๕)

๓. หลักสูตรและประเภทของรายวิชา

๓.๑ หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

๓.๒ ประเภทของรายวิชา

วิชาเฉพาะเลือก

๔. อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชาและอาจารย์ผู้สอน

๔.๑ อาจารย์ผู้รับผิดชอบรายวิชา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๔.๒ อาจารย์ผู้สอน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สกุลตรา คำชู

๕. สถานที่ติดต่อ

ห้องพักอาจารย์คหกรรมศาสตร์ ชั้น ๒ ตึก ๒๕

E – Mail : sakuntra.ku@ssru.ac.th

๖. ภาคการศึกษา / ชั้นปีที่เรียน

๖.๑ ภาคการศึกษาที่

๑/๒๕๖๖

๖.๒ จำนวนผู้เรียนที่รับได้ ประมาณ

คน

๗. รายวิชาที่ต้องเรียนมาก่อน (Pre-requisite)

ไม่มี

๘. รายวิชาที่ต้องเรียนพร้อมกัน (Co-requisites)

ไม่มี

๙. สถานที่เรียน

อาคาร ๒๕ ตึกปฏิบัติการอาหาร

กลุ่มเรียน : ๐๐๒ เวลาเรียน : จันทร์ ๐๘:๐๐-๑๒:๐๐ น. ห้องเรียน : ๒๕/๒๕๑๒ (๒๖ คน)

กลุ่มเรียน : ๐๐๓ เวลาเรียน : พุธ ๑๓:๐๐-๑๗:๐๐ น. ห้องเรียน : ๒๕/๒๕๑๒ (๑๙ คน)

๑๐. วันที่จัดทำหรือปรับปรุง

วันที่ ๙ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖

รายละเอียดของรายวิชาครั้งล่าสุด

หมวดที่ ๒ จุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์

๑. จุดมุ่งหมายของรายวิชา

- ๑.๑ เพื่อให้ผู้ศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยชาวงด้านประวัติวังสวนสุนันทาและวังอื่น
- ๑.๒ เพื่อให้ผู้ศึกษามีความเข้าใจและสามารถอธิบายลักษณะ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาวง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาวง
- ๑.๓ เพื่อให้ผู้ศึกษาพัฒนาทักษะการจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาวง
- ๑.๔ เพื่อให้ผู้ศึกษาสามารถจัดทำสำหรับอาหารชาวงและสามารถนำไปประกอบอาชีพได้
- ๑.๕ เพื่อให้ผู้ศึกษาสามารถปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวงตำรับสวนสุนันทา

๒. วัตถุประสงค์ในการพัฒนา/ปรับปรุงรายวิชา

เพื่อให้ให้นักศึกษาทราบประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาวง วิวัฒนาการของอาหารไทยชาวง เทคนิคการทำอาหารไทยชาวง การจัดตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับอาหารไทยชาวง การทำอาหารไทยชาวงตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาวง การตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับ รูปแบบการบริการอาหารไทยชาวง ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาวงความเป็นการเตรียมความพร้อมด้านปัญญาในการนำ โดยจะต้องศึกษา ค้นคว้าประวัติศาสตร์ด้านวัฒนธรรมด้านอาหารในอดีตและนำมาสู่การปฏิบัติ

หมวดที่ ๓ ลักษณะและการดำเนินการ

๑. คำอธิบายรายวิชา

(ภาษาไทย) ประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาวง สวนสุนันทา เทคนิคของการประกอบอาหารไทยชาวง สวนสุนันทา การตกแต่งอาหาร การจัดสำหรับ รูปแบบการบริการอาหารไทยชาวงเพื่อธุรกิจ การจัดเลี้ยงอาหารไทยชาวงสวนสุนันทา ฝึกปฏิบัติอาหารไทยชาวงสวนสุนันทา

(ภาษาอังกฤษ) History, characteristics, type of SuanSunandha Thai Palace Cuisine, technique of SuanSunandha Thai Palace Cuisine, food decoration and garnish, tray of food arrangement, type of service for food business, Catering management of Thai Palace Cuisine, operations on tray of food arrangement

๒. จำนวนชั่วโมงที่ใช้ต่อภาคการศึกษา

บรรยาย (ชั่วโมง)	สอนเสริม (ชั่วโมง)	การฝึกปฏิบัติ/งาน ภาคสนาม/การฝึกงาน(ชั่วโมง)	การศึกษาด้วยตนเอง (ชั่วโมง)
บรรยาย ๑๖ ชั่วโมง (๔×๔) ต่อภาคการศึกษา	-	ฝึกทักษะปฏิบัติ ๔๔ ชั่วโมง (๑๑×๔)	การศึกษาด้วยตนเอง ๕ ชั่วโมง ต่อสัปดาห์

๓. จำนวนชั่วโมงต่อสัปดาห์ที่อาจารย์ให้คำปรึกษาและแนะนำทางวิชาการแก่นักศึกษาเป็นรายบุคคล

(ผู้รับผิดชอบรายวิชาโปรดระบุข้อมูล ตัวอย่างเช่น ๑ ชั่วโมง / สัปดาห์)

๓.๑ ปรึกษาดูด้วยตนเองที่ห้องพักอาจารย์ผู้สอน ห้อง พักอาจารย์ ชั้น ๒ อาคาร ๒๕ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

๓.๒ ปรึกษาผ่านโทรศัพท์ที่ทำงาน / มือถือ หมายเลข ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๓ ปรึกษาผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-Mail) sakuntra๙๐@gmail.com

๓.๔ ปรึกษาผ่านเครือข่ายสังคมออนไลน์ (Facebook/Twitter/Line) ๐๘๑-๙๑๕๕๕๙๑

๓.๕ ปรึกษาผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ (Internet/Webboard) –ไม่มี–

หมวดที่ ๔ การพัฒนาผลการเรียนรู้ของนักศึกษา

๑. คุณธรรม จริยธรรม

๑.๑ คุณธรรม จริยธรรมที่ต้องพัฒนา

- (๑) เป็นผู้มีคุณธรรม จริยธรรม เสียสละ มีความซื่อสัตย์สุจริต
- (๒) มีวินัยในการปฏิบัติตามกฎระเบียบของสังคมและวิชาชีพ
- (๓) เคารพสิทธิและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น รวมทั้งเคารพในคุณค่าและศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์
- (๔) มีจรรยาบรรณทางวิชาการและวิชาชีพ
- (๕) มีจิตสาธารณะพร้อมที่จะช่วยเหลือผู้อื่นเมื่อมีโอกาส

๑.๒ วิธีการสอน

(๑) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับความรับผิดชอบและตัวอย่างที่ขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและเพื่อนร่วมงาน พร้อมทั้งเปิดโอกาสให้นักศึกษามีการตั้งคำถาม หรือ ตอบคำถาม หรือ แสดงความคิดเห็น และร่วมตกลงเกี่ยวกับบทบาทหน้าที่ของตนเองในระหว่างการเรียนรู้การสอน

(๒) บรรยายพร้อมยกตัวอย่างกรณีศึกษาเกี่ยวกับการประพฤติผิดจรรยาบรรณวิชาชีพ

(๓) อธิบายความสำคัญของการมีจิตสำนึกในการประกอบอาชีพด้านงานบริการ

(๔) อาจารย์สอดแทรกวัฒนธรรมองค์กร เพื่อปลูกฝังให้นักศึกษามีระเบียบวินัย โดยเน้นการเข้าชั้นเรียนให้ตรงเวลา แต่งกายที่เป็นไปตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๕) อาจารย์สอดแทรกและปฏิบัติตนเป็นแบบอย่างที่ดี ให้ความสำคัญต่อจรรยาบรรณวิชาชีพ การร่วมแสดงความคิดเห็นและรับฟังความคิดเห็นของนักศึกษา การเคารพและให้เกียรติซึ่งกันและกัน

๑.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลจากพฤติกรรมที่แสดงออก รวมถึงการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียนและในโอกาสต่าง ๆ

(๒) การตรวจสอบการมีวินัยต่อการเรียน การตรงต่อเวลา การปฏิบัติตามกฎระเบียบ และการส่งงานที่ได้รับมอบหมาย

(๓) การเตรียมพร้อม ความสนใจ ความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ และสามารถนำผลงานนำเสนอทาง

ออนไลน์

๒. ความรู้

๒.๑ ความรู้ที่ต้องพัฒนา

(๑) มีความรู้และความเข้าใจ หลักการและทฤษฎีที่สำคัญในศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรีไปประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาในการทำงานที่เกี่ยวข้องของอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี

(๒) สามารถบูรณาการความรู้ในเนื้อหาสาขาวิชาเกี่ยวกับวิวัฒนาการของอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี ความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อการพัฒนาและประยุกต์ใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) สามารถพัฒนาความรู้ ทักษะ ความชำนาญในวิชาที่ศึกษาได้อย่างต่อเนื่อง

๒.๒ วิธีการสอน

(๑) ใช้การเรียนการสอนในหลากหลายรูปแบบ โดยเน้นหลักการด้านประวัติ ลักษณะ ประเภทของอาหารชาวจังหวัดสุพรรณบุรีและการจัดตกแต่งอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี

(๒) วิธีการประกอบอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี เทคนิคการทำอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี การจัดอาหารไทยชาวจังหวัดสุพรรณบุรี

สุนันทาและอาหารไทยชาววังอื่น และการจัดตกแต่งสำหรับอาหารไทยชาววังเพื่อธุรกิจ ที่ได้รับกล่าวขานหรือเป็นที่รับรู้และมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารไทยชาววัง โดยทันต่อการเปลี่ยนแปลงตลาดและเทคโนโลยี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามลักษณะของรายวิชาตลอดจนเนื้อหาสาระของรายวิชานั้น ๆ

(๓) นอกจากนี้จัดให้มีการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง ฝึกปฏิบัติงานจริง โดยการศึกษาดูงานหรือเชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรพิเศษเฉพาะเรื่อง

๒.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและปฏิบัติของนักศึกษาในด้านต่าง ๆ คือ

(๑) การทดสอบย่อยจากการถาม-ตอบ

(๒) การทดสอบความรู้เรื่องอาหารชาววังสวนสุนันทาจากการถาม-ตอบ

(๓) ประเมินจากรายงานที่นักศึกษาค้นคว้า

(๔) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียนช่องทางออนไลน์

๓. ทักษะทางปัญญา

๓.๑ ทักษะทางปัญญาที่ต้องพัฒนา

- (๑) สามารถสืบค้น ตีความ และประเมินข้อมูลต่าง ๆ เพื่อใช้ในการแก้ปัญหา
- (๒) สามารถประยุกต์ใช้องค์ความรู้และทักษะในการแก้ไขปัญหาในวิชาชีพได้อย่างเป็นระบบ
- (๓) สามารถใช้ความรู้ ความเข้าใจพื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง การจัดตกแต่งอาหาร การจัด

สำหรับอาหารไทยชาววังเพื่อธุรกิจ การทำอาหารไทยชาววังตำรับสวนสุนันทา การทำอาหารไทยจากตำรับชาววังอื่น ปฏิบัติการทำอาหารไทยตำรับชาววังสวนสุนันทาและวังอื่น

๓.๒ วิธีการสอน

(๑) กรณีศึกษาเกี่ยวกับความเข้าใจพื้นฐาน เทคนิคการทำอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาและวังอื่น และปัญหาในการประกอบอาหารไทยชาววัง ความสร้างสรรค์และจินตนาการ

(๒) การอภิปรายกลุ่ม

(๓) ให้นักศึกษามีโอกาสปฏิบัติจริง

๓.๓ วิธีการประเมินผล

(๑) ประเมินผลรายบุคคลและกลุ่มจากการฝึกปฏิบัติการ ผลงานการแก้ไขปัญหาที่ได้รับมอบหมาย

(๒) ประเมินโดยการสอบข้อเขียนด้วยโจทย์ที่ต้องใช้ทักษะทางปัญญา

(๓) ประเมินจากการนำเสนอรายงานในชั้นเรียน การทดสอบ โดยใช้แบบทดสอบหรือสัมภาษณ์

๔. ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

๔.๑ ทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบที่ต้องพัฒนา

● (๑) มีสามารถในการทำงานเป็นทีม ให้ความช่วยเหลือ อำนวยความสะดวกแก่การแก้ไขปัญหาสถานการณ์ต่าง ๆ ในกลุ่มทั้งในบทบาทของผู้นำ หรือในบทบาทของผู้ร่วมทีมทำงาน

● (๒) มีความรับผิดชอบในงานของตนเองและรับผิดชอบงานของกลุ่ม

○ (๓) สามารถเป็นผู้ริเริ่มแสดงประเด็นในการแก้ไขสถานการณ์ ทั้งส่วนตัวและส่วนรวมพร้อมทั้งแสดงจุดยืนอย่างเหมาะสมทั้งของตนเองและของกลุ่ม

๔.๒ วิธีการสอน

ในการสอนที่มีการกำหนดกิจกรรมให้มีการทำงานเป็นกลุ่ม การทำงานที่ต้องประสานงานกับผู้อื่น โดยมีความคาดหวังในผลการเรียนรู้ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างตัวบุคคลและความสามารถในการรับผิดชอบ ดังนี้

(๑) มีมนุษยสัมพันธ์และมีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นทั้งในบทบาทของผู้นำ และในบทบาทของสมาชิกกลุ่มที่ดีได้

(๒) มีความรับผิดชอบในการกระทำของตนเองและรับผิดชอบงานในกลุ่มรวมทั้งมีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร

(๓) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กรได้อย่างเหมาะสม

๔.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินจากพฤติกรรมและการแสดงออกของนักศึกษาในการทำงานเป็นกลุ่ม การร่วมดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ

๕. ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

๕.๑ ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่ต้องพัฒนา

● (๑) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติ เพื่อการวิเคราะห์ ประมวลผล การแก้ปัญหา และนำเสนอข้อมูลได้อย่างเหมาะสม

● (๒) มีทักษะในการสื่อสารได้อย่างมีประสิทธิภาพทั้งทักษะการพูด ฟัง อ่าน และเขียน รวมทั้งการเลือกใช้รูปแบบการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

● (๓) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

๕.๒ วิธีการสอน

จัดกิจกรรมการเรียนรู้ในรายวิชาต่าง ๆ เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยี การนำเสนองานกลุ่มที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศได้อย่างเหมาะสมและสามารถสื่อสารให้ผู้เข้าใจได้ง่าย

๕.๓ วิธีการประเมินผล

ประเมินจากการนำเสนอ ความสามารถในการอธิบายต่าง ๆ อย่างมีเหตุผล การอภิปราย กรณีศึกษาต่าง ๆ ที่มีการนำเสนอต่อชั้นเรียน

๖. ด้านอื่นๆ

-ไม่มี-

หมายเหตุ

สัญลักษณ์ ● หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก

สัญลักษณ์ ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

เว้นว่าง หมายถึง ไม่ได้รับผิดชอบ

ซึ่งจะปรากฏอยู่ในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)

หมวดที่ ๕ แผนการสอนและการประเมินผล

๑. แผนการสอน

สัปดาห์ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑	บทที่ ประวัติ ความเป็นมาของอาหารไทยชาววังสวนสุนันทาและวัง	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อ	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	อื่นๆ -ลักษณะของอาหารไทยชาววัง -ประเภทของอาหารไทยชาววัง -วิวัฒนาการของอาหารไทยชาววัง		<p>นัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link)</p> <ul style="list-style-type: none"> - หากวิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet/ Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและจัดเก็บงานสอน - หากสอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย - ชี้แจงรายละเอียดของรายวิชา - วัตถุประสงค์และจุดมุ่งหมายของรายวิชา - เกณฑ์การวัดผลและประเมินผล - แจกกฎ กติกา มารยาทในการเรียนการสอน - แนะนำหนังสือ - แจกไฟล์เอกสารตำรับอาหาร - มอบหมายงานเดี่ยว - มอบหมายงานกลุ่ม <p>(ไปศึกษาค้นคว้าอาหารไทยชาววัง ๑ ตำรับและนำมาอภิปรายในชั้นเรียน สัปดาห์ต่อไปนำเสนอทางออนไลน์)</p> <ul style="list-style-type: none"> - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหารไทยชาววัง ประวัติวังสวนสุนันทา 	
๒	บทที่ ๒ เทคนิคการทำอาหารไทยชาววัง -เอกลักษณ์เฉพาะของตำรับอาหารแต่ละวัง -เทคนิคการทำอาหารตามแบบฉบับชาววัง -การจัดตกแต่งอาหารที่สะท้อนภาพความเป็นชาววัง -การจัดทำตำรับมาตรฐานอาหารชาววังสวนสุนันทาเพื่อธุรกิจ	๔	<ul style="list-style-type: none"> - ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชาอาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom จัดการเรียนการสอนและจัดส่งและจัดเก็บงานสอน - สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหารไทยชาววัง - นำเสนอข้อมูลให้ค้นคว้าและระดมสมองในห้องเรียน - ชักถามและตอบคำถาม 	ผศ.สกุสตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			บรรยาย -กิจกรรมกลุ่มออกแบบการจัดอาหาร ไทยชาวงวัง -ฝึกเขียนตำรับมาตรฐานสื่อที่ใช้ Power point -อภิปรายตำรับมาตรฐาน	
๓	บทที่ ๓ การจัดสำรับอาหารไทยชาวงวัง -การออกแบบเมนูอาหารไทยชาวงวัง สำหรับโอกาสต่าง ๆ เช่น -การจัดทำสำรับอาหารชาวงวังชุด สำรับเลี้ยงพระ -การจัดเลี้ยงรับรองแขกด้วย เมนูอาหารชาวงวัง	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาวงวัง (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - หากวิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet / Google Classroom จัดการเรียน การสอนและส่งงานและจัดเก็บงาน -หากสอนแบบ On Site ที่ มหาวิทยาลัย - บรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหารไทยชาวงวัง บรรยาย -กิจกรรมกลุ่มออกแบบเมนูอาหาร ไทยชาวงวัง -ฝึกเขียนตำรับมาตรฐานสื่อที่ใช้ Power point -อภิปรายลักษณะอาหารไทยชาวงวัง สวนสุนันทาแต่ละประเภท	ผศ.สกุลตรา คำชู
๔	บทที่ ๔ การพัฒนาสูตรมาตรฐาน ตำรับอาหารไทยชาวงวังสวนสุนันทา -ประเภทข้าวสำเร็จ -ประเภทอาหารคาว แกง ชุป ยำ -ประเภทเครื่องดื่มว่าง -ประเภทเครื่องดื่มจิ้ม -ประเภทเครื่องดื่มหวาน	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาวงวัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) -หากวิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอน และจัดส่งและเก็บงาน -สอนแบบ On Site ที่มหาวิทยาลัย - หากบรรยายเนื้อหาโดยใช้ PowerPoint	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			และใช้เอกสารประกอบการสอน อาหาร ไทยชาวจีน บรรยาย -กิจกรรมกลุ่มวิเคราะห์สูตรหรือตำรับ อาหารไทยชาวจีน	
๕	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจีน ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ -ข้าวปั้น -ข้าวในกะหล่ำปลี	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาวจีน (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน ปฏิบัติการทำอาหารสื่อ ที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและ ภาชนะจัดเสิร์ฟ -ปฏิบัติการ ข้าวปั้น ข้าวในกะหล่ำปลี	ผศ.สกุลตรา คำชู
๖	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจีน ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ -ข้าวบายศรีปากชาม -ข้าวในสับปะรด	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาวจีน (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ -ปฏิบัติการทำ -ข้าวบายศรีปากชาม -ข้าวในผลสับปะรด	ผศ.สกุลตรา คำชู
๗	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาวจีน ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องว่าง -ข้าวแช่ชาวจีน -พริกหยวกยัดไส้ -ลูกกะปิ	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาวจีน (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน ปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ ใช้	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
	-หัวหอมสอด้ไส้ -ผักสดแกะสลัก ได้แก่ กระชายขาว แกะเป็นดอกจำปี มะม่วงดิบแกะเป็น ใบไม้ แดงกวาแกะเป็นใบไม้ ต้นหอม กรีดใบหยิกงอเป็นข้อ และพริกชี้ฟ้า แดงแกะเป็นดอกไม้		-ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ -ปฏิบัติการทำ เครื่องว่าง -ข้าวแช่ พร้อมเครื่องเคียง -พริกหยวกยัดไส้ -ลูกกะปิ -หัวหอมสอด้ไส้ -ผักสดแกะสลัก 1 ชุด	
๘	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทข้าวสำเร็จ -ข้าววงบปลา -ข้าววงบไก่ -ข้าววงบกุ้ง		- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - สาธิตปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ - ปฏิบัติการทำ- ข้าวสำเร็จ - ข้าววงบปลา - ข้าววงบไก่ - ข้าววงบกุ้ง	ผศ.สกุศลตรา คำชู
๙	ปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภท เครื่องจิ้ม -ปลาร้าในกะลา -น้ำพริกปลาเค็ม -น้ำพริกเผาทรงเครื่อง		- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน สาธิตปฏิบัติการ ทำอาหารสื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ - ปฏิบัติการทำ- เครื่องจิ้ม - ปลาร้าในกะลา - น้ำพริกปลาเค็ม - น้ำพริกเผาทรงเครื่อง	ผศ.สกุศลตรา คำชู

ลำดับ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
๑๐	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทอาหารคาว -เยลลี่ห่อหมก -โก๋นมั่ว	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อ รายวิชาอาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่ม เรียน) เพื่อนัดหมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน สาธิตปฏิบัติการ ทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ -ปฏิบัติการทำ-เครื่องคาว -เยลลี่ห่อหมก -โก๋นมั่ว	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๑	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภท เครื่องจิ้ม -น้ำพริกขี้หนุ -พร้อมเครื่องแนม ได้แก่ หมูหวาน ปลาตุ๋นพริก ขี้แดงป่น กระเทียมคอง และไข่ดาวจิ๋ว -พร้อมผักเคียงแกะสลักสวยงาม ได้แก่ ขมิ้นขาว แดงขาว มะเขือเปราะ มะเขือ เสวย มะเขือม่วง	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน (online) ใช้ Google Meet /Google Classroom จัดการเรียนการสอน และจัดส่งและเก็บงาน สาธิตปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ใช้ -ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ -ปฏิบัติการทำน้ำพริกขี้หนุ พร้อมผัก เคียงแกะสลักสวยงาม	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๒	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทต้ม-แกง-ซूप - ซุปปอดโอโพ - ต้มจิ๋ว -แกงรัญจวน	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน สาธิตปฏิบัติการทำอาหาร สื่อที่ใช้ -ตำรับ อาหารวังสวนสุนันทา -วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ -ปฏิบัติการทำ	ผศ.สกุลตรา คำชู

สัปดาห์ ที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียน การสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ชูปอดไอโฟน - ต้มจืด - แกงรัญจวน	
๑๓	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และจัดตกแต่ง อาหารประเภท เครื่องว่าง - ข้าวทอด - สะเต๊ะลือ	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการ สาธิตปฏิบัติการทำอาหารสื่อที่ ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ ปฏิบัติการทำ - ข้าวทอด - สะเต๊ะลือ	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๔	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และจัดตกแต่ง อาหารประเภท ยำ - ยำทวาย - ยำไก่อย่างเต่า	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน สาธิตปฏิบัติการทำอาหาร สื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ - ปฏิบัติการทำอาหารยำ - ยำทวาย - ยำไก่อย่างเต่า	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๕	บทปฏิบัติการทำอาหารไทยชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ และการจัด ตกแต่งอาหารประเภทเครื่องหวาน - ทับทิมกรอบ - เยลลี่เงาะ	๔	- ใช้ไลน์ (Line) สร้างกลุ่มไลน์ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง (ตามกลุ่มเรียน) เพื่อนัด หมายเข้าเรียน และส่ง (Link) - วิธีการสอน สาธิตปฏิบัติการทำอาหาร สื่อที่ใช้ - ตำรับอาหารวังสวนสุนันทา - วัสดุอุปกรณ์ทำอาหารและภาชนะจัด เสิร์ฟ ปฏิบัติการทำเครื่องหวาน	ผศ.สกุลตรา คำชู

ลำดับที่	หัวข้อ/รายละเอียด	จำนวน (ชม.)	กิจกรรมการเรียนการสอน/สื่อที่ใช้	ผู้สอน
			- ทั้บทีมกรอบ - เยลลี่เงาะ	
๑๖	สอบปฏิบัติ (รายบุคคล) 1 ชิ้นงาน - อาหารไทยชาวงวังสวนสุนันทา โดยรวมสมาชิก เพื่อจัดทำเป็น 1 สำรับชาวงวัง ประกอบด้วย ข้าวสำเริง ข้าวเสวยหรือข้าวสวย แกงหรือซุพ เครื่องจิ้ม ยำ อาหารคาว เครื่องว่าง เครื่องหวาน	๔	สอบปฏิบัติกรอาหารไทยชาวงวัง - จัดทำกรอาหารไทยชาวงวัง ๑ ตำรับ ต่อ ๑ คน แล้วรวมสมาชิกเพื่อจัดรวมตำรับทำเป็น ๑ สำรับชาวงวัง	ผศ.สกุลตรา คำชู
๑๗	สอบปฏิบัติ (รายบุคคล) 1 ชิ้นงาน - อาหารไทยชาวงวังสวนสุนันทา โดยรวมสมาชิก เพื่อจัดรวมตำรับทำเป็น ๑ สำรับชาวงวัง ประกอบด้วย ข้าวสำเริง ข้าวเสวยหรือข้าวสวย แกงหรือซุพ เครื่องจิ้ม ยำ อาหารคาว เครื่องว่าง เครื่องหวาน	๔	สอบปฏิบัติกรอาหารไทยชาวงวัง - จัดทำกรอาหารไทยชาวงวัง ๑ ตำรับ ต่อ ๑ คน แล้วรวมสมาชิกเพื่อจัดรวมตำรับทำเป็น ๑ สำรับชาวงวัง	ผศ.สกุลตรา คำชู

๒. แผนการประเมินผลการเรียนรู้

(ระบุวิธีการประเมินผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยแต่ละหัวข้อตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ตามที่กำหนดในรายละเอียดของหลักสูตรลำดับที่ประเมินและสัดส่วนของการประเมิน)

ผลการเรียนรู้*	วิธีการประเมินผลการเรียนรู้**	ลำดับที่ประเมิน	สัดส่วนของการประเมินผล
สอบ สอบปลายภาค	ผลคะแนนการสอบปฏิบัติ (รายบุคคล)	๑๖-๑๗	๒๐%
การเข้าชั้นเรียน	การเข้าชั้นเรียนตรงตามเวลา	ตลอดภาคกรเรียน ๑-๑๕	๑๐%
การมีส่วนร่วม อภิปราย แสดง ความคิดเห็นใน ชั้นเรียน	การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน	ตลอดภาคกรเรียน ๑-๑๕	๑๐%
วิเคราะห์และการ นำเสนอโครงการ	การปฏิบัติการอาหารไทยชาวงวังสวนสุนันทา (ตำรับพระวิมาดาเธอฯ)	๔-๑๕	๕๐%

รายกลุ่ม			
วิเคราะห์และ นำเสนอโครงการ รายกลุ่ม	ส่งเล่มรายงานกลุ่ม สืบค้นประวัติอาหารชาววังสวนสุนันทา และศึกษาประวัติอาหารชาววังอื่น	๑๖-๑๗	๑๐%

* ระบุผลการเรียนรู้หัวข้อย่อยตามที่ปรากฏในแผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบของรายวิชา (Curriculum Mapping) ของรายละเอียดหลักสูตร (แบบ มคอ.๒)

** วิธีการประเมิน เช่น ประเมินจากการเขียนรายงานหรือโครงการหรือการทดสอบ

เกณฑ์การประเมินผล

อักษร	ผลการศึกษา	ช่วงคะแนน	ค่าระดับคะแนน
A	ดียอดเยี่ยม	๑๐๐ - ๘๖	๔.๐๐
A-	ดีเยี่ยม	๘๖ - ๘๕	๓.๗๕
B+	ดีมาก	๘๕ - ๘๑	๓.๕๐
B	ดี	๘๑ - ๗๗	๓.๐๐
B-	ค่อนข้างดี	๗๗ - ๗๓	๒.๗๕
C+	ปานกลางค่อนข้างดี	๗๓ - ๖๙	๒.๕๐
C	ปานกลาง	๖๙ - ๖๕	๒.๐๐
C-	ปานกลางค่อนข้างอ่อน	๖๕ - ๖๑	๑.๗๕
D+	ค่อนข้างอ่อน	๖๑ - ๕๗	๑.๕๐
D	อ่อน	๕๗ - ๕๓	๑.๐๐
D-	อ่อนมาก	๕๓ - ๔๙	๐.๗๕
F	ตก	๐ - ๔๕	๐

หมายเหตุ : หากส่งงานไม่ครบก่อนสิ้นภาคการศึกษาพิจารณาผลการเรียนเป็น |

หมวดที่ ๖ ทรัพยากรประกอบการเรียนการสอน

๑. ตำราและเอกสารหลัก

- (๑) พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ. ๒๕๔๔. ตำรากับข้าวไทย ตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ พิมพ์เผยแพร่โดยสำนักศิลปวัฒนธรรม สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา. กรุงเทพฯ : พิเศษการพิมพ์
- (๒) พระยานครราชเสนีเสหคสิงหเสนีและคุณหญิงสังวรปัญญาติก ๒๕๔๑. ตำรากับข้าวเจ้าเมืองโคราช กรุงเทพฯ : ด้านสุทธาการพิมพ์.
- (๓) เนื่อง นิลรัตน์, หม่อมหลวง. ๒๕๔๙. ตำรากับข้าวในวัง. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์บัวสรวง. ๒๕๔๒. ทิพยงค์ กาญจนดูล ม.ร.ว.ส่างวรรณ ล้ำชา ม.ร.ว.และเทพยพงศ เทวกุล ม.ร.ว.(ปวงดาธิการ). ๒๕๔๒. ๑๐๐ ปี คุณแม่ของเรา.กรุงเทพฯ:รุ่งโรจน์การพิมพ์.

(๔) เตื้อง สนิทวงศ์,หม่อมราชวงศ์หญิง. ๒๕๑๑. ตำรับอาหารของ ม.ร.ว.หญิงเตื้อง สนิทวงศ์.จัดพิมพ์ โดยโรงเรียนสายปัญญาและสายปัญญาสมาคมในพระบรมราชูปถัมภ์ ในงานพระราชทานเพลิงศพ ม.ร.ว.หญิงเตื้อง สนิทวงศ์ ณ. เมรุวัดเทพศิรินทราวาส วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๑๑.

(๕) จรรณพันธ์ บุนนาค. ตำรับกับข้าวหลานแม่ครัวหัวป่าก์. ๒๕๒๐. (พิมพ์ครั้งที่ ๙). กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์สมบุญ ประเสริฐ

(๖) ตำรับสายเยาวภา. ๒๕๒๓. (พิมพ์ครั้งที่ ๕). กรุงเทพมหานคร : สวีชาญการพิมพ์

(๗) ศรีสมร คงพันธุ์.๒๕๕๕.เรื่องเล่ากับข้าวไทย อาหารไทยมีเรื่องเล่าที่เราหลายคนไม่รู้.กรุงเทพฯ : บริษัท สแกน แอนด์พรินท์ จำกัด .

หมวดที่ ๓/ การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของรายวิชา

๑. กลยุทธ์การประเมินประสิทธิผลของรายวิชาโดยนักศึกษา

- ให้นักศึกษาทำแบบสอบถามความพึงพอใจในการเรียนและความคาดหวังในการนำความรู้ที่เรียนไปใช้

๒. กลยุทธ์การประเมินการสอน

ในการเก็บข้อมูลเพื่อประเมินการสอน มีกลยุทธ์ดังนี้

- ผลการเรียนรู้ของนักศึกษา
- การทบทวนผลการประเมินการเรียนรู้อ

๓. การปรับปรุงการสอน

หลังจากผลประเมินข้อ ๒ จึงมีการปรับปรุงการสอนโดยจัดกิจกรรมในการระดมสมองและหาข้อมูลเพิ่มเติมในการปรับปรุงการสอนดังนี้

- การศึกษาดูงานนอกสถานที่
- จัดการแข่งขันประกวดการทำสำรับอาหารไทยชาวดัง
- การประชุมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน

๔. การทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษาในรายวิชา

ในระหว่างกระบวนการสอนรายวิชา มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ในรายหัวข้อตามที่คาดหวังจากผลการเรียนรู้อในวิชาจากการสุ่มตรวจผลงานนักศึกษา พิจารณาจากการทดสอบความรู้ความสามารถในการปฏิบัติและผลผลิตจากการเรียนรายวิชาที่มีการทดสอบผลสัมฤทธิ์โดยรวมในรายวิชาได้ดังนี้

- การทวนสอบการให้คะแนนจากการสุ่มตรวจผลงานของนักศึกษาโดยอาจารย์อื่นหรือผู้ทรงคุณวุฒิที่ไม่ใช่

อาจารย์ประจำหลักสูตร

- มีการตั้งคณะกรรมการในสาขาวิชา ตรวจสอบผลการประเมินการเรียนรู้อของนักศึกษาโดยตรวจสอบ

ข้อสอบรายงาน มีการให้คะแนนสอบและการให้คะแนนพฤติกรรม

- ข้อเสนอแนะผ่านเว็บบอร์ดที่อาจารย์ผู้สอนได้จัดทำเป็นช่องสื่อสารกับนักศึกษา

๕. การดำเนินการทบทวนและการวางแผนปรับปรุงประสิทธิผลของรายวิชา

จากผลการประเมินและทวนสอบผลสัมฤทธิ์รายวิชา ได้มีการวางแผนการปรับปรุงการสอนและรายละเอียดวิชาเพื่อให้เกิดคุณภาพมากขึ้นดังนี้

- ปรับปรุงรายวิชาทุก ๓ ปี มีหลักการข้อเสนอแนะและผลการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ตามข้อ ๔
- เปลี่ยนหรือสลับอาจารย์ผู้สอน เพื่อให้นักศึกษามีมุมมองที่หลากหลายในเรื่องการประยุกต์ความรู้กับการจัดกิจกรรมการแข่งขันต่าง ๆ หรือปัญหาอื่น ๆ ที่เกิดจากการปฏิบัติงาน

แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum Mapping)
ตามที่เป็นปรากฏในรายละเอียดของหลักสูตร (Programme Specification) มคอ. ๒

รายวิชา	คุณธรรม จริยธรรม					ความรู้					ทักษะทาง ปัญญา			ทักษะความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ ระหว่างบุคคลและ ความรับผิดชอบ			ทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศเชิง ตัวเลข การสื่อสารและการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศ			
	● ความรับผิดชอบหลัก										○ ความรับผิดชอบรอง									
หมวดวิชาเฉพาะบังคับ	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๔	๕	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๑	๒	๓	๔
รหัสวิชา HEC ๑๒๐๕ ชื่อรายวิชา อาหารไทยชาววัง Royal Thai Cuisine	●	○	○	●	○	○	●	●			●	○	●	●	●	○	●	●	●	

ความรับผิดชอบในแต่ละด้านสามารถเพิ่มลดจำนวนได้ตามความรับผิดชอบ

[Type text]

รายวิชา อาหารไทยชาววัง สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา